

Menú Servetiano

El próximo 30 de marzo, el servicio de Hostelería servirá un menú especial consistente en:

· **POTATGE QUE SE DIZE DE PORRIOL** *Sopa de cebolla con tropezonas de conejo*

Tomar cebollas cortadas bien menudas y picarlas con un cuchillo sobre un tajadero y mientras las picaras echarles sal y agua fría encima y esto harás muchas veces y cada vez apretarlas entre dos tajaderos para que salga toda la viscosidad. Y esto hecho cocerlas con buena cantidad de gordura de tocino o aceite común sea muy dulce y bueno y después echarle vino blanco y dulce. Y desde que haya hervido un poco echarle una poca de agua y volverlo a catar si esta bueno de fortaleza y de sal y después echarle perdices, otras aves o conejo.

· **CAPÓN ARMADO** *Pollo capón relleno de piñones y almendras*

Emborrozar (*cubrir totalmente con panceta o beicon*) el capón y desde que sea medio asado quitarle el emborrozamiento y tomarás yemas de huevos batidos con perejil y azúcar y sean muy bien batidos y pondrás estos huevos sobre el capón por todas partes y tomarás piñones y almendras y mientras pusieres las yemas de los huevos pondrás los piñones y las almendras poco a poco de manera que se tengan sobre la salsa y después tomarás el emborrozamiento y lo colocarás encima de los huevos y el capón y ponlo al fuego hasta que esté todo asado.

· **FRUTA DE QUESO FRESCO** *Tortitas de queso fresco y huevos con miel, canela y azúcar*

Queso fresco tomarás que sea de oveja y majarlo en un mortero y después de majado echarlo en un barreñón y echarla una poca de harina bien cernida y echarla dentro. Tomar huevos y batiirlo todo junto y después poner una sartén a calentar con manteca y desde que esté bien caliente hacer unas torticas y echarlas dentro y freírlas despacio y tener miel y agua rosada y como se vayan friendo echarlas en la miel y después sacarlas en un plato y echarlas azúcar.

(Traducción literal del "Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch" (1477) de Rupert de Nola)



Degustación de platos típicos aragoneses en la dieta hospitalaria



El servicio de Hostelería del Hospital Universitario Miguel Servet de Zaragoza va a incluir en la dieta basal de los enfermos medio centenar de platos tradicionales aragoneses. La incorporación de estas recetas se realiza con motivo de los cambios en la rotación de dietas que permitirán que durante 28 días seguidos no se repita ningún primero ni segundo plato, ni en las comidas ni en las cenas, de los menús que se sirven a los enfermos sin especiales restricciones médicas.

Además, el Hospital se suma a la celebración del V centenario del nacimiento del médico y teólogo Miguel Servet con la elaboración de un menú especial que ofrecerá el próximo 30 de marzo a los enfermos ingresados. Los platos escogidos se han extraído del *“Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch”* (1477), de Rupert de Nola, una referencia de la cocina del Renacimiento y cuya portada y contraportada ilustran este tríptico.

Las instalaciones de cocina del Servet se reformaron en junio de 2008 y, desde entonces, el servicio de Hostelería ha trabajado en diversos proyectos de innovación continua para mejorar la calidad de sus servicios. Así se ha establecido menú a la carta en el Infantil, menús especiales para los días festivos, cambios en las dietas para mantener mejor la temperatura e incrementos en la variabilidad de ingredientes y rotación de menús. A eso se suma una línea de puertas abiertas de la cocina donde se incluyen visitas de estudiantes o la colaboración de cocineros de prestigio de la Comunidad con nuestra plantilla.



El HUMS incorpora medio centenar de recetas tradicionales aragonesas a sus menús diarios. De ellas, ha escogido ocho para su degustación:

- CAZUELA ENMIGADA

Cazuela de ternasco con cebolla, tomate, caldo de carne, ajo, nuez moscada, pimienta, sal, aceite de oliva, pan y vino blanco.



- POLLO CHILINDRÓN

Pollo de corral con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, tomate y tacos de jamón al modo del Campo de Romanos.

- HORTERA DE TORRE DEL COMPTÉ

Plato típico de la región del Matarraña cuyos ingredientes son cebolla, tomate, ajo, pimiento rojo, judía verde, guisantes, calabaza, agua, aceite de oliva y sal.



- CALDERETE

Receta a base de conejo, lomo de cerdo, chorizo, tocino entreverado, pimiento, ajo, espárragos, guisantes, patatas y agua, además del ingrediente “secreto” típico de Paniza.



- BACALAO A LA BATURRA

Para realizar este plato se necesita bacalao desalado, un huevo duro, ajo, huevo líquido pasteurizado, aceite de oliva y sal.



- PATATAS AL AZAFRÁN

Guiso característico de Monreal del Campo que tiene como componentes principales patatas, cebolla, ajo, laurel y azafrán.



- MIGAS ARAGONESAS

Plato representativo de Aragón por excelencia cuyos ingredientes son pan de hogaza, longaniza, ajo, uvas, aceite de oliva y sal.



- BOLICHES A LA ANTIGUA

Potaje aragonés que combina boliches, ajo, cebolla, zanahoria, puerro, sal, aceite de oliva, perejil y laurel.



La inclusión de estos platos, cuyo objetivo es mejorar el confort de la estancia del paciente, ha implicado un proceso de investigación, estudio y elaboración para adecuarlos a los requisitos que exige un hospital en cuanto a condicionantes de dietética, nutrición y seguridad alimentaria, además de la gestión diaria de 1.500 menús.